



Productos Frescos.

Control de la Trazabilidad, Gestión de la Producción, Escandallos y Elaborados

PRAXIS: Sistema de Gestión
Global de la empresa, con
control de Trazabilidad
para todos los productos



Los beneficios de la Gestión con Trazabilidad de PRAXIS

El ERP PRAXIS, permite llevar TODA la gestión de una Empresa, especialmente en el sector Alimentario, y en todas las áreas, comercial, financiera, industrial, mataderos, salas de despiece, salas de elaborados, etiquetado automático... Controlando en todos los pasos la trazabilidad.

Aprovisionamiento: con un sistema de Gestión con Trazabilidad, se puede determinar el rendimiento de cada proveedor, es decir, permite realizar auditorías a proveedor, y realizar un análisis precio-calidad de cada uno de ellos. Es importante destacar cómo el desarrollo de la normativa referente a los certificados de producción integrada como medio para asegurar la trazabilidad de los animales y las materias primas adquiridas ha permitido que los agricultores y ganaderos se conciencien de la necesidad de documentar todas sus actividades, lo cual redundará de forma positiva en el perfeccionamiento del sistema de trazabilidad.

Producción: como consecuencia de poder analizar lotes individuales, se puede determinar la productividad por lote, y detectar fallos por lotes asociados a aspectos del proceso productivo tales como temperaturas, mal tratamiento de los productos (ejemplo: botes abiertos), fallos de los trabajadores. Este control redundará en disminución de errores en mezclas de productos, aumento de productividad, y aumento de la capacidad disponible.

Almacenamiento: la Gestión con Trazabilidad permite un control absoluto de los productos, que en el caso del almacenamiento se plasma en: rotación más adecuada, se puede implantar el sistema FIFO, que provoca una reducción de problemas de caducidad, mejora en la gestión del almacén, lo cual permite optimizar el espacio disponible, y prescindir de almacenes alquilados y una menor mano de obra, y se reduce el nivel de inventario, ya que el stock de seguridad que se necesita es menor.

Distribución: con la Gestión con Trazabilidad a tiempo real, se consigue reducir costes en errores de envíos, tiempos de transporte, costes de transporte, costes de devolución y roturas de stock. Resumiendo, se dispone de información de todos los controles pasados por cada partida de producto, lo cual sirve, por un lado, para dar mayor información al cliente y aportar más valor al producto, y, por otro lado, a nivel interno, donde ayuda a analizar todo el proceso productivo y si se ha hecho algo mal, informar en qué punto exacto del proceso se ha cometido la equivocación.

¿ Donde queremos llegar ?

| | | | |
|--|--|---|------------------|
| CONSERVAS y PESCADOS | | A E C O C | |
| CANTABRICO | | | |
| 2DA GENERAL MITRE 10 05017 BARCELONA R.G.S. 1234567 - B | | | |
| Filetes de ROSADA | |  | |
| CHILE | | CAT. 1 CAL 57/67 | |
| 23/04/2010 | | Fecha de Caducidad: 26/04/2010 | |
| Fecha de Envasado | | Fecha de Caducidad: 26/04/2010 | |
|  | | Precio Kg. | Precio Kg. |
| 2 356789 01 356 | | 1,40 € | 1,085 Kg. |
| TOTAL PTAS. | | 1,52 € | |

¿ Como podemos llegar ?



CON LAS HERRAMIENTAS ADECUADAS: EQUIPOS DE PESAJE, EQUIPOS INFORMATICOS, PROGRAMAS DE GESTION → ERP PRAXIS Y SERVICIOS DE COMPUTATA

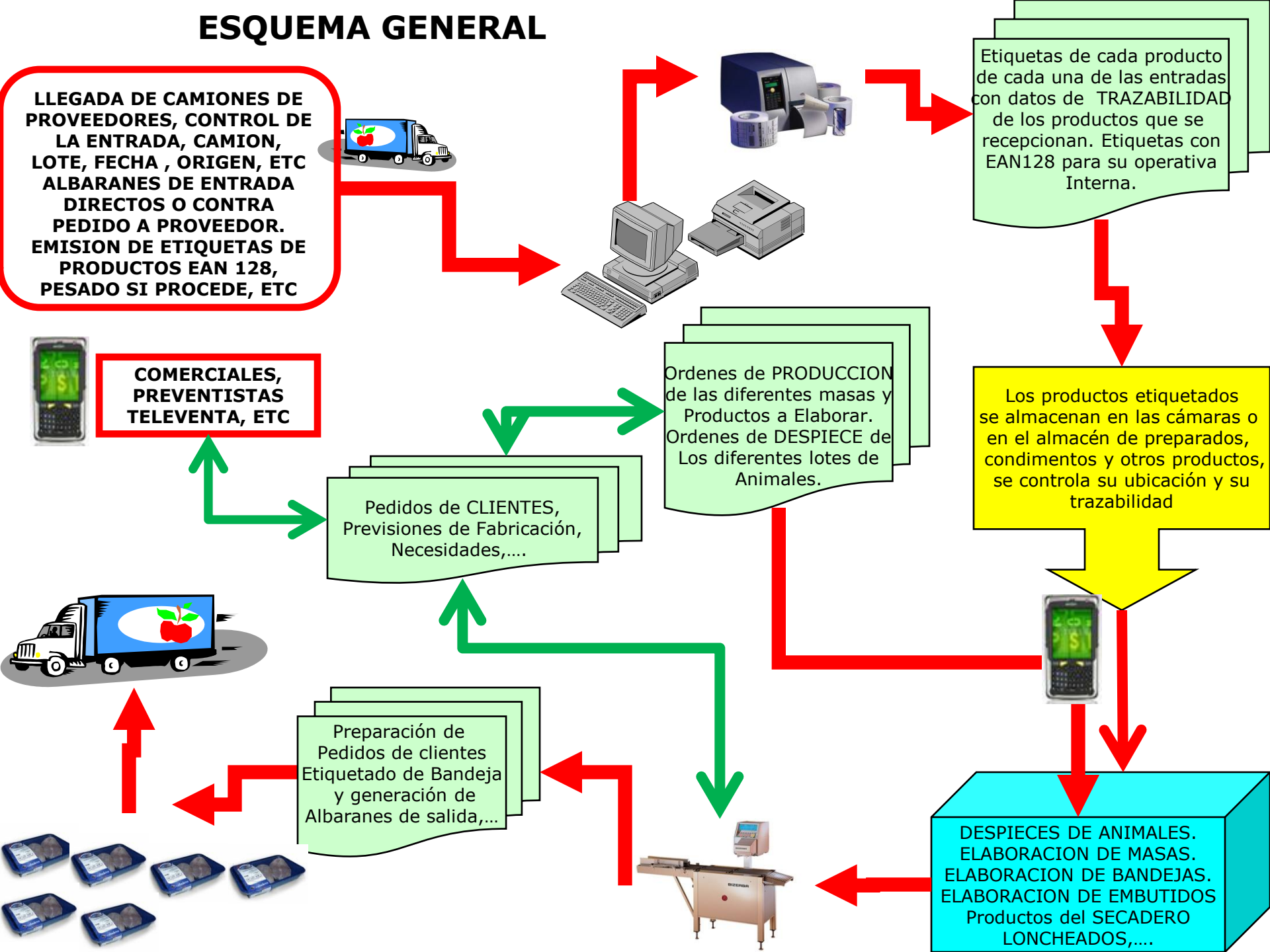




GESTION CON TRAZABILIDAD PARA LOS ELABORADOS



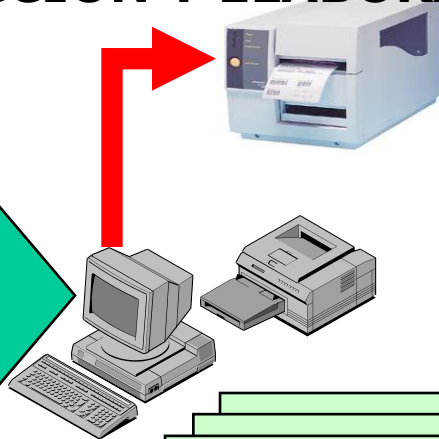
ESQUEMA GENERAL



ESQUEMA GENERAL PRODUCCION Y ELABORACION



DE CADA UNO DE LOS **PRODUCTOS DESPIEZADOS**, CONDIMENTOS Y ANIMALES QUE ENTRA EN EL SISTEMA DE GESTION DE PERECEDEROS SE LLEVA UNA FICHA AUXILIAR DE TRAZABILIDAD CON:
 Nº DE LOTE
 Nº DE MATRICULA OCROTAL,...
 FECHAS: Sacrificio - Entrada
 Datos de procedencia, Matadero,...
 Se pueden dar entradas Lectura de EAN 128



Etiquetas de cada producto una de las entradas con datos de TRAZABILIDAD de los productos que se reciben

| | |
|--|--|
| CONSERVAS y PESCADOS CANTABRICO A E C O C | |
| 2DA GENERAL MITRE 10 05917 BARCELONA R.O.S. 1234567 - B | |
| Filetes de ROSADA CHILE CAT. 1 CAL 57/67 | |
| Fecha de Envasado  | Fecha de Caducidad: Precio Kg. 1,40 € Precio Kg. 1,085 Kg. |
| TOTAL PTAS. 1,52 € | |

Fuente: AECOC (2004).

Ordenes de PRODUCCION de las diferentes masas y Productos a Elaborar o despiezar.

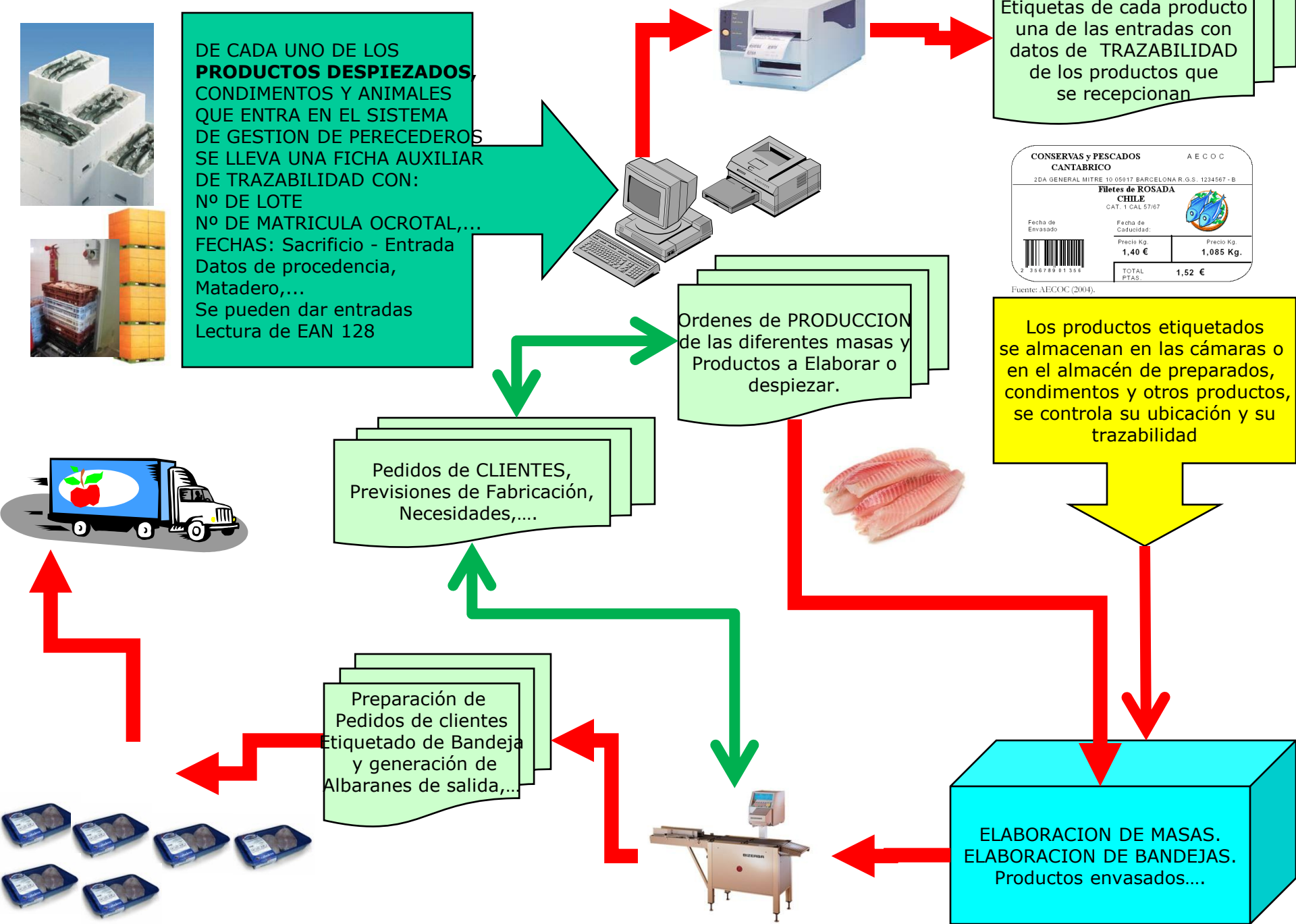
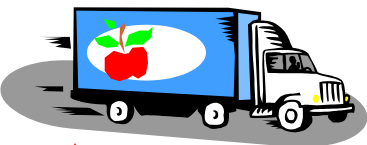
Los productos etiquetados se almacenan en las cámaras o en el almacén de preparados, condimentos y otros productos, se controla su ubicación y su trazabilidad

Pedidos de CLIENTES, Previsiones de Fabricación, Necesidades,....



Preparación de Pedidos de clientes
 Etiquetado de Bandeja y generación de Albaranes de salida,....

ELABORACION DE MASAS. ELABORACION DE BANDEJAS. Productos envasados....





EL CONTROL DE LOS SISTEMAS DE ETIQUETADO AUTOMÁTICO, ES LA CLAVE DE LA EFICIENCIA EN LA GESTIÓN COMERCIAL CON CONTROL DE LA TRAZABILIDAD.

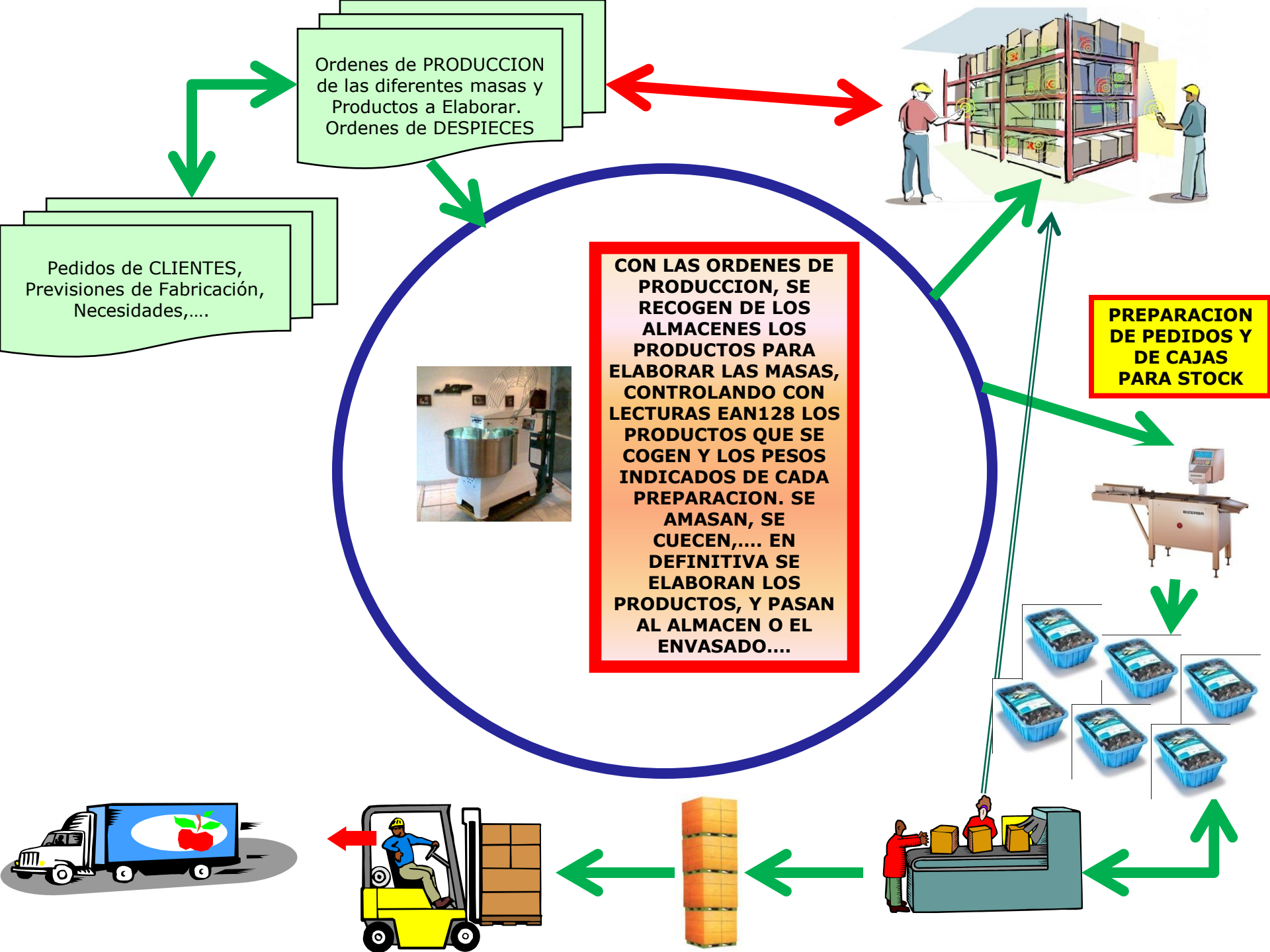
LAS APLICACIONES DE COMPUTATA, CONTROLAN LOS SISTEMAS DE PESADO Y ETIQUETADO AUTOMÁTICO, PARA PREPARAR PEDIDOS DE CLIENTES, CON GESTIÓN DE PRIORIDADES DE LOS PEDIDOS, GENERANDO LOS ALBARANES DE SALIDA EN LAS APLICACIONES DE COMPUTATA DIRECTAMENTE, SIN EQUIPOS INTERMEDIOS.



GESTIÓN DE RUTAS, PEDIDOS DE CLIENTES, PRIORIDADES EN LA PREPARACIÓN DE PEDIDOS DE CLIENTES,... PRAXIS CON SUS MÓDULOS DE ALMACÉN, TRAZABILIDAD Y GESTIÓN MAYORISTA

GRUPO ETIQUETADOR, CONTROLADO DESDE LAS APLICACIONES DE GESTIÓN DEL ERP PRAXIS DIRECTAMENTE, SIN TRASPASO DE FICHEROS, GESTIONANDO LOS PEDIDOS, CON PRIORIDADES EN LA PREPARACIÓN, Y GENERANDO DIRECTAMENTE LAS LINEAS DE ALBARÁN DE SALIDA DE CADA PEDIDO. LAS ETIQUETAS DE LOS SOBRES Y DE LAS BANDEJAS PUEDEN IR CON PVP DEL CLIENTE O SIN PVP. CON TODOS LOS DATOS DE TRAZABILIDAD.

ALBARANES DE SALIDA DE PEDIDOS DE CLIENTES, CON CONTROL DE PIEZAS, SOBRES, BANDEJAS,... EN UNIDADES, PESO,... CON ETIQUETADO DE PVP SI SE DESEA PARA CADA CLIENTE,...

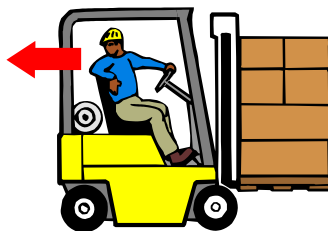
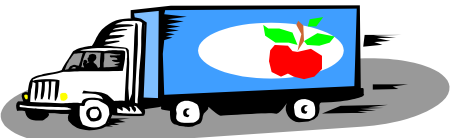


Ordenes de PRODUCCION de las diferentes masas y Productos a Elaborar. Ordenes de DESPIECES

Pedidos de CLIENTES, Previsiones de Fabricación, Necesidades,....

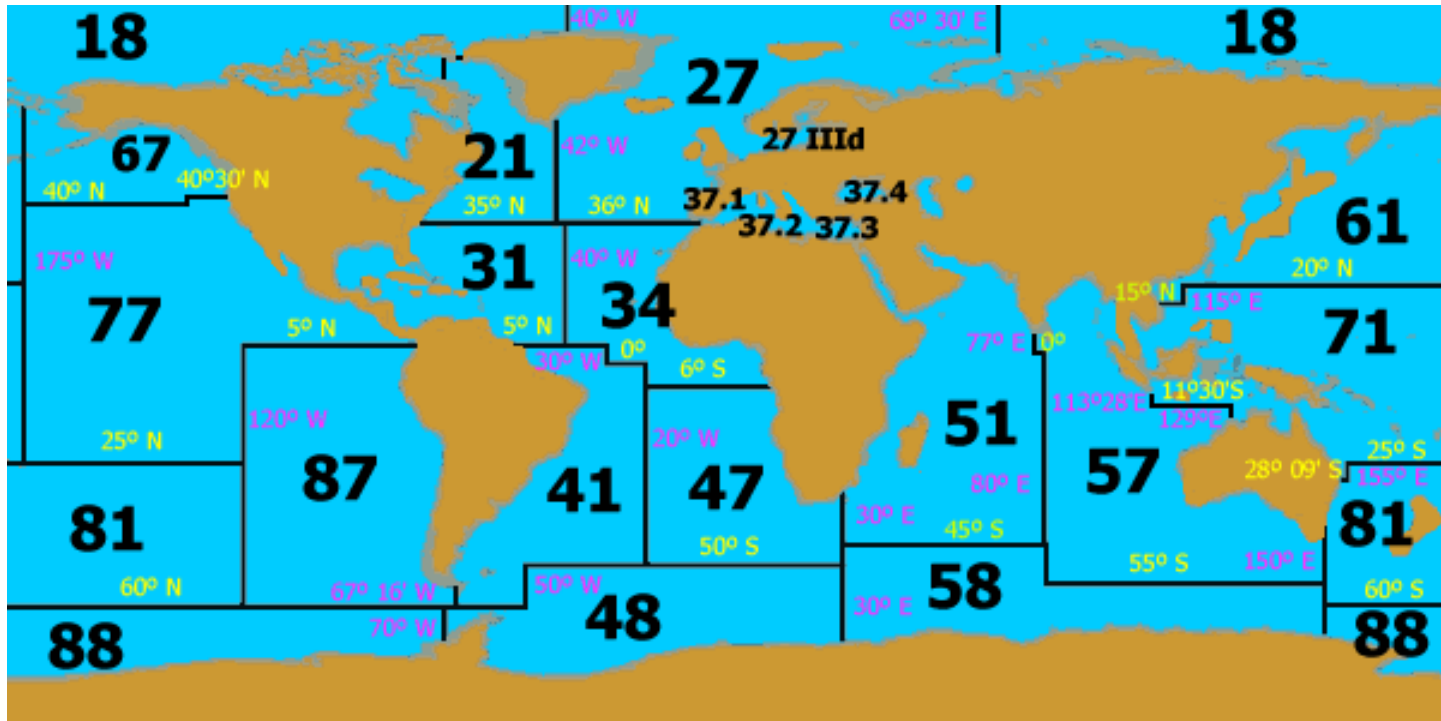
CON LAS ORDENES DE PRODUCCION, SE RECOGEN DE LOS ALMACENES LOS PRODUCTOS PARA ELABORAR LAS MASAS, CONTROLANDO CON LECTURAS EAN128 LOS PRODUCTOS QUE SE COGEN Y LOS PESOS INDICADOS DE CADA PREPARACION. SE AMASAN, SE CUECEN,... EN DEFINITIVA SE ELABORAN LOS PRODUCTOS, Y PASAN AL ALMACEN O EL ENVASADO....

PREPARACION DE PEDIDOS Y DE CAJAS PARA STOCK





GESTION CON TRAZABILIDAD PARA EL PESCADO



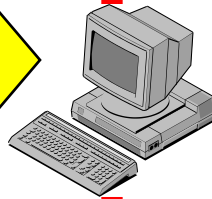
ESQUEMA GENERAL



DE CADA UNA DE LAS PARTIDAS QUE ENTRA EN EL SISTEMA DE GESTION DE PERECEDEROS SE LLEVA UNA FICHA AUXILIAR:

- Nº DE MATRICULA
- Nº DE LOTE,...
- FECHAS
- Origen
- Entrada

Datos de procedencia, Calidad,.....

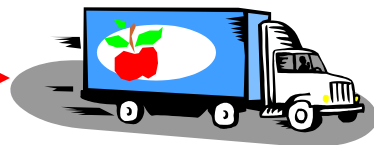


Etiquetas de cada una de las cajas Recibidas en bruto o Para sus palets, con Los datos de las Partidas

Hacemos una producción en el ordenador, y emitimos las nuevas etiquetas de Las cajas de esa producción

Etiquetas de caja para Cada uno de los Productos embandejados

En función de los pedidos de las Tiendas y clientes se sacan De las camaras-almacen las cajas que se necesitan Para etiquetar con precio y fecha de caducidad

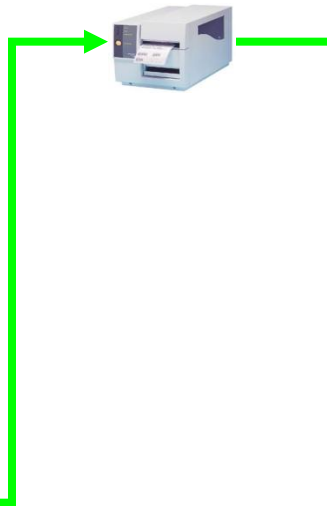
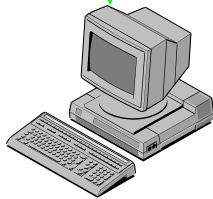


Etiquetas, de Bandeja para Servir a las Tiendas

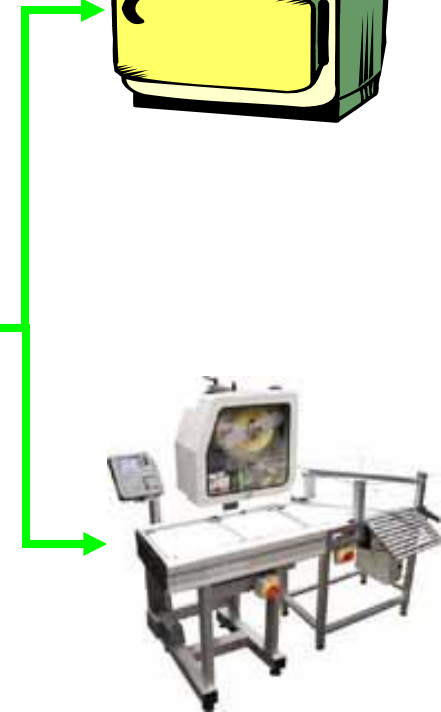
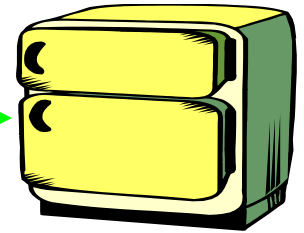


ESQUEMA OPERATIVO DE LAS ENTRADAS

RECIBIMOS LAS CAJAS DE LOS PRODUCTOS, BIEN DEL CAMPO O DEL PROVEEDOR

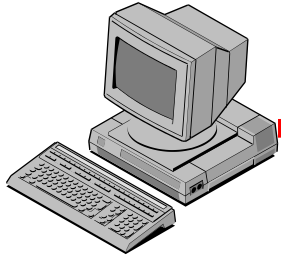


**A LA RECEPCION
EMITIMOS LAS
ETIQUETAS DE
CADA PRODUCTO
BIEN POR
PARTIDAS UNA
O DOS POR
CADA PALET, O BIEN
UNA POR CADA
CAJA Y
SE PASAN A LAS
CAMARAS O AL
EMBANDEJADO**



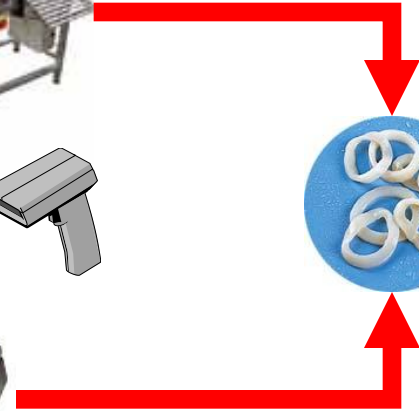
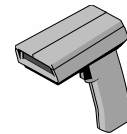
ESQUEMA OPERATIVO DE LA PRODUCCION

SE CASAN LAS NECESIDADES DE PRODUCCION CON LAS EXISTENCIAS QUE PUEDEN INTERVENIR EN ELLA, POR ANTIGÜEDAD, TIPO DE PRODUCTO, CALIDAD,...



SE GESTIONA Y CONTROLA LA BALANZA/PEA:

- SE COMIENZA LA PREPARACION DE PEDIDOS
- POR TIENDA
- POR CLIENTE



Trazabilidad del Pescado

| DEFINICION DE LA ZONA | ZONA CORRESPONDIENTE |
|---|--|
| Zona FAO n. 21 | Atlántico Noroeste/Nor-Occidental |
| Zona FAO n. 27 | Atlántico Noreste/Nor-Oriental |
| Zona FAO n. 27. IIIId | Mar Báltico |
| Zona FAO n. 31 | Atlántico Centro-Oeste/Centro-Occidental |
| Zona FAO n. 34 | Atlántico Centro-Este/Centro-Oriental |
| Zona FAO n. 41 | Atlántico Suroeste/Sudoccidental |
| Zona FAO n. 47 | Atlántico Sureste/Sudoriental |
| Zone FAO n. 37.1, 37.2 e 37.3 | Mar Mediterraneo |
| Zona FAO n. 37.4 | Mar Negro |
| Zone FAO n. 51 e 57 | Oceano Indico |
| Zone FAO n. 61, 67 71, 77, 81 y 87 | Oceano Pacífico |
| Zone FAO n. 48, 58 y 88 | Antártico |

TABLA BASICA DE EAN.UCC 128 (IA)

| IA | CONTENIDO | FORMATO |
|------|---|-------------------------------|
| 01 | Código EAN de artículo | n2 +n14 siempre de 14 cifras, |
| 251 | Número de crotal en España suele ser ES 99 9999 999999 | n2 + an..30 |
| 10 | Número de lote suele ser parte delcrotal | n2 + an..20 |
| 422 | País de nacimiento del animal según tabla ISO | n3 + n3 (código ISO) |
| 423 | País de cebo según tabla ISO | n3 + n..15 (códigos ISO) |
| 426 | País del proceso completo (nacido, cebado y sacrificado en un mismo país) Según tabla ISO | n3 + n3 (código ISO) |
| 7030 | País de matanza y número de registro sanitario del matadero | n4 + n3 (código ISO) + an..27 |
| 703X | País de despiece y número de registro sanitario del despiece | n4 + n3 (código ISO) + an..27 |
| 11 | Fecha de matanza | n2 + n6 |
| 13 | Fecha de envasado | n2 + n6 |
| 310x | Peso neto con x decimales | n4 + n6 |
| 00 | SSCC nº de referencia del palet/caja/contenedor para transporte | n2 + n18 |